



INSTITUT
NATIONAL DE
LA PROPRIETE
INDUSTRIELLE

PCT/EP

05/15 3348

EPO - DG 1

21 JUN 2005

11 02 2004

EPO3/15032

77

BREVET D'INVENTION

REC'D 12 MAR 2004

CERTIFICAT D'UTILITÉ - CERTIFICAT D'ADDITION

WIPO

PCT

COPIE OFFICIELLE

Le Directeur général de l'Institut national de la propriété industrielle certifie que le document ci-annexé est la copie certifiée conforme d'une demande de titre de propriété industrielle déposée à l'Institut.

Fait à Paris, le 23 JAN. 2004

Pour le Directeur général de l'Institut
national de la propriété industrielle
Le Chef du Département des brevets

Martine PLANCHE

**PRIORITY
DOCUMENT**

SUBMITTED OR TRANSMITTED IN
COMPLIANCE WITH RULE 17.1(a) OR (b)

BEST AVAILABLE COPY

INSTITUT
NATIONAL DE
LA PROPRIETE
INDUSTRIELLE

SIEGE
26 bis, rue de Saint Petersbourg
75800 PARIS cedex 08
Téléphone : 33 (0)1 53 04 53 04
Télécopie : 33 (0)1 53 04 45 23
www.Inpi.fr



INSTITUT
NATIONAL DE
LA PROPRIÉTÉ
INDUSTRIELLE

26 bis, rue de Saint Pétersbourg
75800 Paris Cedex 08
Téléphone : 33 (1) 53 04 53 04 Télécopie : 33 (1) 42 94 86 54

BREVET D'INVENTION

CERTIFICAT D'UTILITÉ

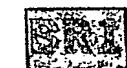
Code de la propriété intellectuelle - Livre VI



N° 11354*03

REQUÊTE EN DÉLIVRANCE

page 1/2



Cet imprimé est à remplir lisiblement à l'encre noire

DB 540 11 / 210502

REMISE DES PIÈCES Réervé à l'INPI DATE 23 DEC 2002 LEU 75 INPI PARIS B N° D'ENREGISTREMENT NATIONAL ATTRIBUÉ PAR L'INPI DATE DE DÉPÔT ATTRIBUÉE PAR L'INPI 23 DEC. 2002		NOM ET ADRESSE DU DEMANDEUR OU DU MANDATAIRE À QUI LA CORRESPONDANCE DOIT ÊTRE ADRESSÉE CABINET PLASSERAUD 84, rue d'Amsterdam 75440 PARIS CEDEX 09
Vos références pour ce dossier <i>(facultatif)</i> BFF020163		
Confirmation d'un dépôt par télécopie		<input type="checkbox"/> N° attribué par l'INPI à la télécopie Cochez l'une des 4 cases suivantes
2 NATURE DE LA DEMANDE <input checked="" type="checkbox"/> Demande de brevet <input type="checkbox"/> Demande de certificat d'utilité Demande divisionnaire <i>Demande de brevet initiale</i> <i>ou demande de certificat d'utilité initiale</i> Transformation d'une demande de brevet européen <i>Demande de brevet initiale</i>		<input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> Date <input type="text"/> Date <input type="text"/> Date <input type="text"/>
3 TITRE DE L'INVENTION (200 caractères ou espaces maximum) FOUR POUR LA CUISSON D'ALIMENTS		
4 DÉCLARATION DE PRIORITÉ OU REQUÊTE DU BÉNÉFICE DE LA DATE DE DÉPÔT D'UNE DEMANDE ANTÉRIEURE FRANÇAISE		Pays ou organisation Date <input type="text"/> N° Pays ou organisation Date <input type="text"/> N° Pays ou organisation Date <input type="text"/> N° <input type="checkbox"/> S'il y a d'autres priorités, cochez la case et utilisez l'imprimé « Suite »
5 DEMANDEUR (Cochez l'une des 2 cases) Nom ou dénomination sociale Prénoms Forme juridique N° SIREN Code APE-NAF Domicile Rue ou siège Code postal et ville Pays Nationalité N° de téléphone (facultatif) Adresse électronique (facultatif)		<input checked="" type="checkbox"/> Personne morale <input type="checkbox"/> Personne physique PREMARK FEG L.L.C. <input type="text"/> 1201 N. Market Street WILMINGTON DELAWARE 19801 USA USA Américaine N° de télécopie (facultatif) <input type="checkbox"/> S'il y a plus d'un demandeur, cochez la case et utilisez l'imprimé « Suite »

BREVET D'INVENTION
CERTIFICAT D'UTILISATION

REQUÊTE EN DÉLIVRANCE

page 2/2

R2

REMISSION DES PIÈCES		Réserve à l'INPI
DATE	23 DEC 2002	
LIEU	75 INPI PARIS B	
N° D'ENREGISTREMENT	0216588	
NATIONAL ATTRIBUÉ PAR L'INPI		

09 540 W / 303301

Vos références pour ce dossier : (facultatif)		BFF020163
6 MANDATAIRE		
Nom		
Prénom		
Cabinet ou Société		Cabinet PLASSERAUD
N° de pouvoir permanent et/ou de lien contractuel		
Adresse	Rue	84, rue d'Amsterdam
Code postal et ville		75009 PARIS
N° de téléphone (facultatif)		
N° de télécopie (facultatif)		
Adresse électronique (facultatif)		
7 INVENTEUR (S)		
Les inventeurs sont les demandeurs		<input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non Dans ce cas fournir une désignation d'inventeur(s) séparée
8 RAPPORT DE RECHERCHE		Uniquement pour une demande de brevet (y compris division et transformation)
Établissement immédiat ou établissement différé		<input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
Paiement échelonné de la redevance		Paiement en deux versements, uniquement pour les personnes physiques <input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non
9 RÉDUCTION DU TAUX DES REDEVANCES		Uniquement pour les personnes physiques <input type="checkbox"/> Requise pour la première fois pour cette invention (joindre un avis de non-imposition) <input type="checkbox"/> Requise antérieurement à ce dépôt (joindre une copie de la décision d'admission pour cette invention ou indiquer sa référence) :
Si vous avez utilisé l'imprimé «Suite», indiquez le nombre de pages jointes		

**10 SIGNATURE DU DEMANDEUR
OU DU MANDATAIRE
(Nom et qualité du signataire)**

Francis BEROGIN
924005

VISA DE LA PRÉFECTURE
OU DE L'INPI
M. FRANCIS BEROGIN

Four pour la cuisson d'aliments

La présente invention est relative aux fours pour la cuisson d'aliments.

5 Plus particulièrement, l'invention concerne un four comprenant

10 - une enceinte destinée à recevoir les aliments à chauffer, cette enceinte comportant deux parois horizontales, formant respectivement une sole et une voûte, reliées par au moins deux parois latérales verticales, cette enceinte étant fermée par au moins une porte également verticale, et

15 - une turbine disposée à l'intérieur de l'enceinte, comportant au moins une pale tournant, autour d'un axe de rotation, sur une trajectoire circulaire.

On connaît déjà des fours de ce type, dans lesquels une alimentation en détergent est prévue sur l'une des parois horizontales ou verticales de l'enceinte. Généralement, cette alimentation est prévue sur la voûte. 20 Cependant, il a été constaté qu'avec ce type de configuration de l'alimentation en détergent, il existe des zones des parois de l'enceinte sur lesquelles le détergent ne parvient pas.

La présente invention a notamment pour but de 25 fournir un four dans lequel on obtient une meilleure répartition du détergent sur les parois internes de l'enceinte, que dans les fours de l'art antérieur.

A cet effet, on prévoit selon l'invention, un four qui, outre les caractéristiques déjà mentionnées, est 30 caractérisé par le fait qu'il comprend :

- une alimentation en détergent, acheminant du détergent de l'extérieur de l'enceinte au voisinage de la turbine de manière à ce que du détergent tombe sur la

turbine et soit projeté par cette dernière sur chacune des parois de l'enceinte.

Grâce à ces dispositions on obtient une projection du détergent sur sensiblement toute la surface interne de 5 l'enceinte.

Dans des modes de réalisation préférés de l'invention, on peut éventuellement avoir recours en outre à l'une et/ou à l'autre des dispositions suivantes :

10 - il comprend un diffuseur, tournant avec la turbine autour de l'axe de rotation, l'alimentation en détergent acheminant du détergent sur le diffuseur, de manière à ce que le diffuseur, en tournant, projette du détergent en direction des parois de l'enceinte ;

15 - le diffuseur est un disque dont l'axe de symétrie circulaire coïncide avec l'axe de rotation de la turbine ;

20 - l'alimentation en détergent achemine du détergent dans un diffuseur constitué d'un cylindre ayant une paroi cylindrique avec un axe de symétrie cylindrique coïncidant avec l'axe de rotation de la turbine, cette paroi étant percée d'orifices adaptés pour laisser passer du détergent radialement à l'extérieur du cylindre, vers les parois de l'enceinte, et

25 - l'alimentation en détergent comporte un réceptacle adapté pour recevoir du détergent de manière à ce que ce détergent soit dilué par un liquide acheminé en amont du réceptacle et que le liquide dans lequel est dilué le détergent s'écoule en aval du réceptacle dans l'alimentation en détergent.

30 D'autres aspects, buts et avantages de l'invention apparaîtront à la lecture de la description de plusieurs modes de réalisation.

L'invention sera également mieux comprise à l'aide des dessins, sur lesquels :

- la figure 1 est une vue schématique en perspective d'un premier mode de réalisation du four selon l'invention ;

5 - la figure 2 est un plan schématique du four représenté sur la figure 1, sur lequel, en particulier, l'enceinte de ce four est représentée en coupe dans un plan vertical perpendiculaire à la paroi de fond, coupant la paroi de fond et le dispositif de chauffe sensiblement par le milieu ;

10 - la figure 3 est une vue en perspective du circuit de refroidissement de la voûte du four représenté sur les figures 1 et 2 ;

- la figure 4 représente schématiquement, de manière analogue à la figure 2, une variante du boîtier de régulation du four représenté sur la figure 2 ;

15 - la figure 5 représente schématiquement, de manière analogue à la figure 3, une variante en perspective du circuit de refroidissement de la voûte du four représenté sur les figures 2 et 3 ;

20 - la figure 6, représente schématiquement, selon une vue analogue à celle de la figure 2, un deuxième mode de réalisation du four selon l'invention ;

- la figure 7, représente schématiquement, selon une vue analogue à celles des figures 2 et 6, un troisième mode de réalisation du four selon l'invention ;

25 - la figure 8 représente schématiquement, selon une vue analogue à celles des figures 2, 6 et 7, un quatrième mode de réalisation du four selon l'invention ;

- la figure 9 représente schématiquement, selon une vue analogue à celle de la figure 2, une partie d'une variante du four représenté sur les figures précédentes, montrant un réceptacle pour produit détergent ; et

- la figure 10 représente schématiquement, vu de face, le réceptacle de détergent représenté sur la figure 9.

Sur les différentes figures, les mêmes références désignent des éléments identiques ou similaires.

D'autres aspects, buts et avantages de l'invention apparaîtront à la lecture de la description d'un de ses 5 modes de réalisation.

Quatre exemples de modes de réalisation du four selon l'invention sont décrits ci-dessous en relation avec les figures 1 à 8.

Selon le premier mode, représenté sur la figure 1, 10 le four 1 selon l'invention comprend une enceinte 2 (ou moufle) contenue dans un coffrage 3. Ce coffrage 3 comporte des moyens de régulation 4 de la température dans l'enceinte 2, ainsi qu'une porte 5 destinée à l'introduction des aliments à chauffer et/ou à cuire dans l'enceinte 2.

15 L'enceinte 2 a une forme sensiblement parallélépipédique avec une face avant 6, ouverte ou fermée par la porte 5, une paroi de fond 7 opposée à la face avant 6, deux parois latérales 8 verticales, entre la face avant 6 et la paroi de fond 7, ainsi qu'une sole 9 et une voûte 10 formant deux parois horizontales. Toutes ces parois sont constituées de tôles métalliques.

Comme représenté sur la figure 2, l'enceinte 2 comporte également un dispositif de chauffe 11, une turbine 12, une grille de protection 13 et des glissières 14.

25 Le dispositif de chauffe 11 est disposé à l'intérieur de l'enceinte 2, en regard de la turbine 12. Selon le présent mode de réalisation, il s'agit d'un brûleur à gaz de combustion. Il est alimenté en gaz de combustion par un conduit 15. Ce brûleur 11 est allumé par une 30 électrode 16 alimentée électriquement par un fil 17 arrivant dans le brûleur 11 par le conduit 15. Ce brûleur 11 comporte également un dispositif de contrôle de flamme 16a, par exemple par ionisation, raccordé à un boîtier de contrôle

(non représenté) par un fil 17a. Les fils 17 et 17a sortent du conduit 15, au niveau de presse-étoupe.

Le gaz de combustion est avantageusement un mélange air/gaz. Ce mélange est réalisé au niveau d'un mélangeur 18.

5 L'alimentation d'air se fait via un surpresseur 19. Ainsi, le mélange air/gaz arrive au niveau du brûleur 11 en légère surpression. L'alimentation en gaz de combustion est gérée par des moyens électroniques (non représentés). En cas d'arrêt du brûleur 11, par exemple lorsqu'une température de 10 consigne est atteinte, une légère pression est maintenue par le surpresseur 19 afin d'éviter toute remontée de vapeur dans le mélangeur 18.

La turbine 12 est montée sensiblement au centre de la paroi de fond 7. Elle est constituée d'un disque 20 centré sur un axe de rotation 21. En périphérie de ce disque 20, la turbine 12 comporte une pluralité de pales 22 régulièrement angulairement réparties autour de l'axe de rotation 21. Ces pales 22 sont par exemple constituées de lamelles rectangulaires planes s'étendant dans un plan sensiblement perpendiculaire au disque 20 et passant par l'axe de rotation 21. Cette symétrie par rapport à l'axe de rotation 21 permet de faire tourner les pales dans les sens horaire et anti-horaire, de manière équivalente. La turbine 12 est entraînée en rotation, autour de l'axe de rotation 25 21, par un moteur 24, par exemple électrique. Le sens de rotation de la turbine 12 est avantageusement alterné périodiquement. La turbine 12 permet de répartir l'énergie calorifique dans l'enceinte 2.

30 Lors de leur rotation, les pales 22 parcourent une trajectoire circulaire centrée sur l'axe de rotation 21 et délimitent un espace central 23.

Le brûleur 11 est disposé en regard de l'espace central 23. Une partie de ce brûleur 11 pénètre

éventuellement dans cet espace central 23.

La grille de protection 13 s'étend dans un plan vertical en regard du disque 20, devant le brûleur 11 et la turbine 12, relativement à l'espace de cuisson 25 destiné à 5 recevoir les aliments à chauffer et situé entre ce brûleur 11 et la porte 5.

Les glissières 14, au nombre de dix paires, sont disposées sensiblement horizontalement sur les parois latérales 8. Chaque paroi latérale 8 comporte une glissière 10 14 de chaque paire. Ces glissières 14 permettent de maintenir des plateaux 26 sur lesquels sont disposés les aliments à chauffer et/ou à cuire. Avantageusement, les plateaux 26 comportent des fonds perforés 27.

L'enceinte 2 communique avec l'extérieur par une 15 ouverture d'évacuation 28. Cette ouverture d'évacuation 28 permet de laisser s'échapper l'atmosphère de cuisson contenue dans l'enceinte 2, lorsque cette atmosphère est en surpression par rapport à la pression extérieure à l'enceinte 2. Cette ouverture d'évacuation 28 est située en 20 dessous du dispositif de chauffe 11. Plus précisément, l'ouverture d'évacuation 28 débouche au niveau du point sensiblement le plus bas de la sole 9. En effet, dans le mode de réalisation décrit ici, la sole 9 comporte des pans inclinés vers le bas en direction d'un point situé 25 sensiblement en son milieu.

Les condensats formés dans l'enceinte 2 s'écoulent le long des pans inclinés en direction de l'ouverture d'évacuation 28, à partir de laquelle ils sont évacués vers l'extérieur de l'enceinte 2. A cette fin, l'ouverture 30 d'évacuation 28 communique avec un siphon 29. Lorsque le siphon 29 est rempli, c'est-à-dire en condition normale d'utilisation, le liquide maintenu dans le fond du siphon 29 empêche la remontée d'air frais vers l'ouverture

d'évacuation 28, et donc vers l'enceinte 2, contribuant ainsi à la stabilité et à l'homogénéisation de la température dans cette enceinte 2, en évitant l'introduction d'air frais par l'ouverture d'évacuation 28.

5 Ces condensats peuvent provenir des aliments en cours de cuisson dans l'enceinte 2 et/ou de moyens de production de vapeur 30 adaptés pour fournir de la vapeur dans l'enceinte 2.

10 Selon une variante non représentée du présent mode de réalisation, l'ouverture d'évacuation 28 peut déboucher au niveau de l'une des parois latérales 8 et/ou de fond 7 de l'enceinte 2. Dans ce cas, les condensats sont évacués par des moyens différents. Selon encore une autre variante, l'ouverture d'évacuation 28 est située au niveau de la 15 jonction de l'une des parois latérales 8 ou de fond 7 et de la sole 9.

Le four 1 selon le mode de réalisation de l'invention décrit ici, comporte un boîtier de régulation 31. Ce boîtier de régulation 31 comporte une chambre 20 d'évacuation 32 et une chambre de régulation 33. La chambre d'évacuation 32 et la chambre de régulation 33 communiquent entre elles par un passage restreint 51.

Le boîtier de régulation 31 est situé dans le coffrage 3, derrière la paroi de fond 7 avec laquelle il 25 communique par l'intermédiaire d'une entrée d'air 44.

Le boîtier de régulation 31 est en partie rempli d'eau grâce à une alimentation d'eau 34. Le niveau de l'eau dans le boîtier de régulation 31 est contrôlé grâce à un premier trop-plein 35 qui s'écoule au niveau du siphon 29. 30 Ainsi, même lorsque les condensats sont insuffisants pour empêcher la remontée d'air frais par le siphon 29, ce dernier peut être rempli directement par l'alimentation d'eau 34, via le premier trop-plein 35.

Le niveau d'eau dans le boîtier de régulation 31 peut également être contrôlé grâce à une vanne de vidange 36. Cette vanne de vidange 36 contrôle le débit de l'eau dans un conduit de vidange 37 reliant le fond du boîtier de régulation 31 au siphon 29.

Le volume de l'eau, dans le boîtier de régulation 31, et donc dans la chambre d'évacuation 32, varie entre un niveau haut, correspondant à la hauteur du premier trop-plein 35, et un niveau bas, correspondant à la hauteur de la jonction du conduit de vidange 37 avec le boîtier de régulation 31.

Un tube d'évacuation 38 s'étend entre l'ouverture d'évacuation 28 et une extrémité haute 39 débouchant dans la chambre d'évacuation 32 au-dessus des niveaux haut et bas de l'eau dans la chambre de régulation 32. Ce tube d'évacuation 38 débouche entre l'ouverture d'évacuation 28 et le siphon 29.

La chambre d'évacuation 32 communique également avec une cheminée 40. Cette cheminée 40 s'étend entre une première extrémité 41 située à l'extérieur de la chambre d'évacuation 32 et une deuxième extrémité 42 située au-dessus du niveau haut de l'eau. Lorsque la pression augmente dans l'enceinte 2, les gaz contenus dans l'enceinte 2 s'échappent par l'ouverture d'évacuation 28, puis par le conduit d'évacuation 38 et la cheminée 40.

La chambre de régulation 33 est accolée, dans le présent mode de réalisation, à la chambre d'évacuation 32. La chambre de régulation 33 et la chambre d'évacuation 32 sont séparées par une cloison 43. La cloison 43 ne sépare pas de manière complètement hermétique les chambres d'évacuation 32 et de régulation 33. En effet, cette cloison 43 limite, sans les empêcher complètement, les échanges gazeux et aqueux entre ces deux chambres 32, 33, qui

s'effectuent par le passage restreint 51.

La chambre de régulation 33 communique avec l'enceinte 2 par l'entrée d'air 44 débouchant dans l'enceinte 2 sensiblement au niveau d'une zone de dépression 5 créée par la rotation de la turbine 12. La chambre de régulation 33 communique également avec l'extérieur grâce à un conduit d'admission 45 qui permet de faire pénétrer de l'air dans la chambre de régulation 33, si le niveau d'eau est situé sous le conduit d'admission 45.

10 Mais, en cas de surpression dans l'enceinte 2, même si l'ouverture d'évacuation 28 ou le tube d'évacuation 38 est bouché(e), les gaz brûlés peuvent s'échapper par le conduit d'admission 45, quel que soit le niveau de l'eau, entre son niveau haut et son niveau bas, dans la chambre de 15 régulation 33. Si le conduit d'admission 45 plonge sous niveau d'eau dans la chambre de régulation 33, les gaz brûlés peuvent "bullen" et s'échapper. La chambre de régulation 33 permet donc non seulement de gérer l'humidité, par l'entrée d'air frais et plus sec via le conduit d'admission 45, en faisant varier le niveau d'eau, mais aussi les pressions dans l'enceinte 2, et ceci sans système mécanique d'ouverture ou de fermeture de conduits. Le boîtier de régulation 31 permet donc de remplir des fonctions analogues à des systèmes mécaniques, tels que des 20 volets, mais présente l'avantage de ne pas pouvoir s'encrasser et se bloquer, conférant ainsi au four selon 25 l'invention une sécurité accrue.

Une première sonde de température 46 est placée, dans la chambre d'évacuation 32, afin de mesurer la température des gaz issus de l'ouverture d'évacuation 28 et acheminés par le tube d'évacuation 38. Une deuxième sonde de température 47 est placée dans la chambre de régulation 33 afin de mesurer la température des gaz arrivant dans

l'enceinte 2 au niveau de l'entrée d'air 44. La première sonde 46 mesure une température représentative de celle de l'enceinte 2, étant donné que les remontées d'air frais extérieur à cette enceinte 2 sont empêchées par le siphon 5 29. La deuxième sonde 47 mesure une température représentative de celle de l'air arrivant par le conduit d'admission 45.

Les première 46 et deuxième 47 sondes de température sont reliées à des moyens de calcul 48 du taux d'humidité 10 dans l'enceinte 2. Le calcul du taux d'humidité dans l'enceinte 2, par les moyens de calcul 48, est réalisé de façon classique à partir d'un étalonnage préalable.

Dans le présent mode de réalisation, le four selon l'invention comporte également des moyens de production de 15 vapeur 30 adaptés pour fournir de la vapeur dans l'enceinte 2. Ces moyens de production de vapeur 30 comprennent, selon le présent mode de réalisation, une colonne d'eau 49 et un diffuseur 50.

La colonne d'eau 49 comporte une réserve d'eau 52 et 20 un tube 53.

La réserve 52 se trouve à l'extérieur de l'enceinte 2. Elle comporte une sortie haute 54 faisant office de trop plein et correspondant au niveau maximum de l'eau dans la colonne 2. Le tube 53 permet l'écoulement de l'eau de la 25 réserve 52 jusqu'au diffuseur 50. L'eau se déverse du tube 53 au niveau du diffuseur 50 par une sortie basse 55.

Le diffuseur 50 est constitué d'un disque tournant de manière solidaire avec l'axe de rotation 21 de la turbine 12. Le disque diffuseur 50 est situé dans l'espace central 30 23 en regard du brûleur 11. Le diamètre du disque diffuseur 50 est sensiblement égal à celui du brûleur 11. Ainsi, le brûleur 11 chauffe le disque 50.

L'eau s'écoulant de la colonne 49 au voisinage du

disque 50, tombe sur celui-ci. Le disque 50 chauffé par le brûleur 11 vaporise alors une partie de cette eau. Une autre partie de l'eau est projetée par le disque 50 et est vaporisée dans les flammes du brûleur 11. Encore une autre 5 partie de l'eau, qui n'est ni vaporisée au contact du disque 50, ni dans les flammes du brûleur 11, est projetée sur les parois 7, 8, 9 et 10 et en particulier sur la voûte 10. L'eau projetée sur la voûte 10 peut s'égoutter sur le plateau supérieur, puis grâce aux fonds perforés 27, de 10 plateau en plateau 26, vers la sole 9 au niveau de laquelle l'eau est recueillie par l'ouverture d'évacuation 28. Ainsi, on évite la formation d'une peau desséchée et/ou brûlée sur les aliments disposés dans les plateaux 26.

La proportion de l'eau projetée sur la voûte 10 peut 15 être contrôlée en faisant varier la vitesse de rotation du disque diffuseur 50.

La différence de pression dans la colonne 49, entre 5 le niveau maximum et la sortie basse 55, est comprise entre 20 5 et 30 mbar. Tant que le niveau d'eau dans la colonne 49 est maintenu constant, cette différence de pression demeure également constante, sauf si la pression dans l'enceinte 2 augmente. Tant que la pression dans l'enceinte 2 reste sensiblement égale à la pression à l'extérieur de l'enceinte 2, c'est-à-dire la pression atmosphérique, le débit d'eau 25 qui s'écoule par la sortie basse 55 est sensiblement constant. Par contre, si de la vapeur est produite dans l'enceinte 2, la pression dans l'enceinte 2 augmente par rapport à la pression à l'extérieur de l'enceinte 2. La différence de pression entre le niveau maximum et la sortie 30 basse 55 diminue alors et par conséquent le débit d'eau qui s'écoule par la sortie basse 55 diminue également. La colonne d'eau 49 permet donc une autorégulation de la production de la vapeur dans l'enceinte 2.

La sortie haute 54 communique avec l'alimentation d'eau 34. L'eau s'écoulant par la sortie haute 54 arrive dans le boîtier de régulation 31.

Comme représenté sur la figure 3, le tube 53 5 comporte, entre la réserve d'eau 52 et la sortie basse 55, une portion formant un circuit de refroidissement 56. Ce circuit de refroidissement 56 a une forme de serpentin qui s'étend, à l'extérieur de l'enceinte 2, sur une partie de la voûte 10, au contact de cette dernière. Par exemple, le 10 serpentin épouse étroitement des gorges formées par emboutissage dans la tôle de la voûte 10.

Ainsi, la voûte 10 est refroidie, ce qui favorise la condensation d'eau au moins une partie de la vapeur d'eau contenue dans l'atmosphère de l'enceinte 2. L'eau condensée 15 sur la voûte 10 peut s'égoutter dans le plateau supérieur. Comme les plateaux 26 ont des fonds perforés 27, l'eau s'égoutte ensuite de plateau en plateau vers la sole 9 au niveau de laquelle l'eau est recueillie par l'ouverture d'évacuation 28. On évite là encore, la formation d'une peau 20 desséchée et/ou brûlée sur les aliments disposés dans les plateaux 26.

En dehors des périodes pendant lesquelles le four 1 sert à la cuisson d'aliments, la colonne d'eau 49 peut être utilisée pour acheminer du détergent au voisinage de la 25 turbine 12. Lorsque du détergent s'écoule par la sortie basse 55, il tombe sur le disque diffuseur 50, qui en tournant avec la turbine 12, autour de l'axe de rotation 21, projette le détergent vers les pales 22 de la turbine 12, qui elles-mêmes projettent le détergent en direction des 30 parois 7, 8, 9, 10 de l'enceinte 2 et de la porte 5. Ainsi, la quasi-totalité des surfaces des parois 7, 8, 9, 10 de l'enceinte 2 et de la porte 5 se trouve recouverte de détergent. Il est possible d'optimiser la distribution du

détergent sur ces parois 7, 8, 9, 10, ainsi que sur la porte 5, en faisant varier la vitesse de rotation du disque 50 et de la turbine 12.

Selon une variante illustrée par la figure 4, la 5 première sonde 46 est placée dans la chambre d'évacuation 32 de la manière indiquée ci-dessus mais la deuxième sonde 47 est placée, également dans la chambre d'évacuation, dans l'eau, sous le niveau bas. Ainsi, la première sonde 46 mesure une température représentative de celle de l'enceinte 10 2, comme expliqué ci-dessus, et la deuxième sonde 47 mesure une température sensiblement stable qui peut servir de température de référence pour la détermination du taux d'humidité dans l'enceinte 2.

Selon une autre variante illustrée par la figure 5, 15 le circuit de refroidissement 56 est placé en amont de la réserve d'eau 52.

Le deuxième mode de réalisation du four 1 selon l'invention est représenté sur la figure 6. Selon ce mode de réalisation, le four 1 selon l'invention est analogue à 20 celui décrit en relation avec le premier mode réalisation. Il s'en distingue essentiellement par le fait que le dispositif de chauffe 11 est constitué d'une résistance électrique au lieu d'un brûleur à gaz. Cette résistance électrique 11 est située sensiblement à la même place que le 25 brûleur à gaz décrit dans le mode de réalisation précédent. Cette résistance électrique 11 est éventuellement au moins en partie située dans l'espace central 23. Elle remplit essentiellement les mêmes fonctions que le brûleur à gaz. En particulier, elle chauffe le disque diffuseur 50. Selon une 30 variante, l'eau de la colonne 49, s'écoule directement sur la résistance. (Dans ce cas, le four 1 selon l'invention ne comporte pas nécessairement de disque diffuseur 50). La vapeur alors produite, est aspirée et répartie dans

l'enceinte par la turbine 12.

Le troisième mode de réalisation du four 1 selon l'invention est représenté sur la figure 7. Selon ce mode de réalisation, le four 1 selon l'invention est analogue à 5 celui décrit en relation avec le deuxième mode de réalisation. Il s'en distingue essentiellement par le fait que le disque diffuseur 50 est remplacé par un cylindre diffuseur 57 et que le dispositif de chauffe 11 est constitué d'une résistance électrique disposée en couronne 10 autour de la turbine 12.

Le cylindre diffuseur 57 comporte une paroi cylindrique 58 dé révolution autour de l'axe de rotation 21. Cette paroi 58 est métallique et percée de trous 59. L'une des deux extrémités du cylindre diffuseur 57 est fermée par 15 une cloison 60 en forme de disque, perpendiculaire à l'axe de rotation 21. Cette cloison 60 est solidaire de l'axe de rotation 21. Elle est centrée sur l'axe de rotation 21. Le cylindre diffuseur 57 tourne donc avec la turbine 12. L'autre extrémité du cylindre diffuseur 57 est ouverte. En 20 fait, la sortie basse 55 de la colonne d'eau 49 est située dans le cylindre diffuseur 57. Ainsi, l'eau s'écoulant de la colonne 49 est en partie pulvérisée par la paroi cylindrique 58 en rotation. L'eau pulvérisée sort par les trous 59 de la paroi cylindrique 58 et par l'extrémité ouverte du cylindre, 25 puis projetée vers les pales 22 de la turbine 12 et vers les parois 5, 7, 8, 9, 10 de l'enceinte 2. L'eau parvenant sur la voûte 10 peut s'égoutter dans les plateaux 26 et permettre d'éviter le dessèchement des aliments cuits et/ou réchauffés dans le four 1.

30 De même, en dehors des périodes pendant lesquelles le four 1 sert à la cuisson d'aliments, la colonne d'eau 49 peut être utilisée pour acheminer du détergent au voisinage de la turbine. Ainsi, le cylindre diffuseur 57 assure-t-il

essentiellement les mêmes fonctions que le disque diffuseur 50 décrit en relation avec les modes de réalisation précédents.

Le quatrième mode de réalisation du four 1 selon 5 l'invention est représenté sur la figure 8. Selon ce mode de réalisation, le four 1 selon l'invention est analogue à celui décrit en relation avec le deuxième mode de réalisation. Il s'en distingue essentiellement par le fait que le dispositif de chauffe 11 est placé en couronne autour 10 de la turbine 12, comme dans le troisième mode de réalisation, et que des moyens de chauffage supplémentaires 61 sont placés sensiblement en regard du disque diffuseur 50, afin de chauffer ce dernier. Ces moyens de chauffage supplémentaires 61 sont constitués, par exemple, d'une 15 résistance électrique.

Le four selon l'invention peut faire l'objet de nombreuses variantes sans sortir du cadre de l'invention.

Ainsi, selon une variante non représentée, l'enceinte 2 comporte une face avant et une face arrière, 20 ouvertes ou fermées, chacune par une porte. Dans ce cas, une turbine 12 est montée, par exemple, sur au moins une paroi latérale 8 et le dispositif de chauffe 11 est placé en regard de chaque turbine 12.

Selon une autre variante, représentée sur les 25 figures 9 et 10, le four selon l'invention comporte un réceptacle 65 pour un produit détergent. Plus précisément, ce réceptacle 65 est inséré dans l'alimentation en détergent 49, au-dessus du brûleur 11, de la turbine 12 et de la grille de protection 13. De l'eau est acheminée par la 30 colonne d'eau 49, jusqu'au réceptacle 65. Le produit détergent dilué dans l'eau s'écoule au moins en partie, en aval du réceptacle 65, du réceptacle 65 vers la sortie basse 55.

Le produit détergent peut être sous forme liquide ou solide. Dans ce dernier cas, il s'agit par exemple d'une tablette ou pastille de poudre compressée (aussi appelée pellet).

5 Comme représenté sur la figure 10, le réceptacle 65 se présente par exemple essentiellement sous la forme d'un parallélépipède ouvert sur une face. Ce réceptacle 65 comporte une cavité 66 dans laquelle peut être insérée une pastille 67. Cette cavité 66 est adaptée pour laisser 10 s'écouler de l'eau autour de la pastille 67 et permettre de recueillir le produit détergent dilué dans l'eau afin qu'il s'écoule vers l'extrémité basse 55.

Bien entendu, le réceptacle 65 peut être utilisé en combinaison des autres caractéristiques de l'invention ou 15 bien indépendamment de celle-ci.

Selon d'autres variantes, plusieurs turbines 12 et plusieurs brûleurs 11 sont disposés sur une même paroi.

REVENDICATIONS

1. Four pour la cuisson d'aliments comprenant :

5 - une enceinte (2) destinée à recevoir les aliments à chauffer, cette enceinte (2) comportant deux parois horizontales (9, 10), formant respectivement une sole et une voûte, reliées par au moins deux parois latérales verticales (8), cette enceinte (2) étant fermée par au moins une porte (5) également verticale, et

10 - une turbine (12) disposée à l'intérieur de l'enceinte (2), comportant au moins une pale (22) tournant, autour d'un axe de rotation (21), sur une trajectoire circulaire,

caractérisé par le fait qu'il comprend en outre :

15 - une alimentation en détergent (49), acheminant du détergent de l'extérieur de l'enceinte (2) au voisinage de la turbine (12) de manière à ce que du détergent tombe sur la turbine (12) et soit projeté par cette dernière sur chacune des parois (5, 7, 8, 9, 10) de l'enceinte (2).

20 2. Four selon la revendication 1, comprenant un diffuseur (50, 57), tournant avec la turbine (12) autour de l'axe de rotation (21), l'alimentation en détergent (49) acheminant du détergent sur le diffuseur (50), de manière à ce que le diffuseur (50, 57), en tournant, projette du détergent en direction des parois (5, 7, 8, 9, 10) de l'enceinte (2).

25 3. Four selon la revendication 2, dans lequel le diffuseur (50) est un disque dont l'axe de symétrie circulaire coïncide avec l'axe de rotation (21) de la turbine (12).

30 4. Four selon revendication 2, dans lequel l'alimentation en détergent (49) achemine du détergent dans un diffuseur (57) constitué d'un cylindre ayant une paroi

cylindrique (58) avec un axe de symétrie cylindrique coïncidant avec l'axe de rotation (21) de la turbine (12), cette paroi (58) étant percée d'orifices adaptés pour laisser passer du détergent radialement à l'extérieur du 5 cylindre, vers les parois (5, 7, 8, 9, 10) de l'enceinte (2).

5. Four selon l'une des revendications précédentes, dans lequel l'alimentation en détergent (49) comporte un réceptacle (65) adapté pour recevoir du détergent de manière 10 à ce que ce détergent soit dilué par un liquide acheminé en amont du réceptacle (65) et que le liquide dans lequel est dilué le détergent s'écoule en aval du réceptacle (65) dans l'alimentation en détergent (49).

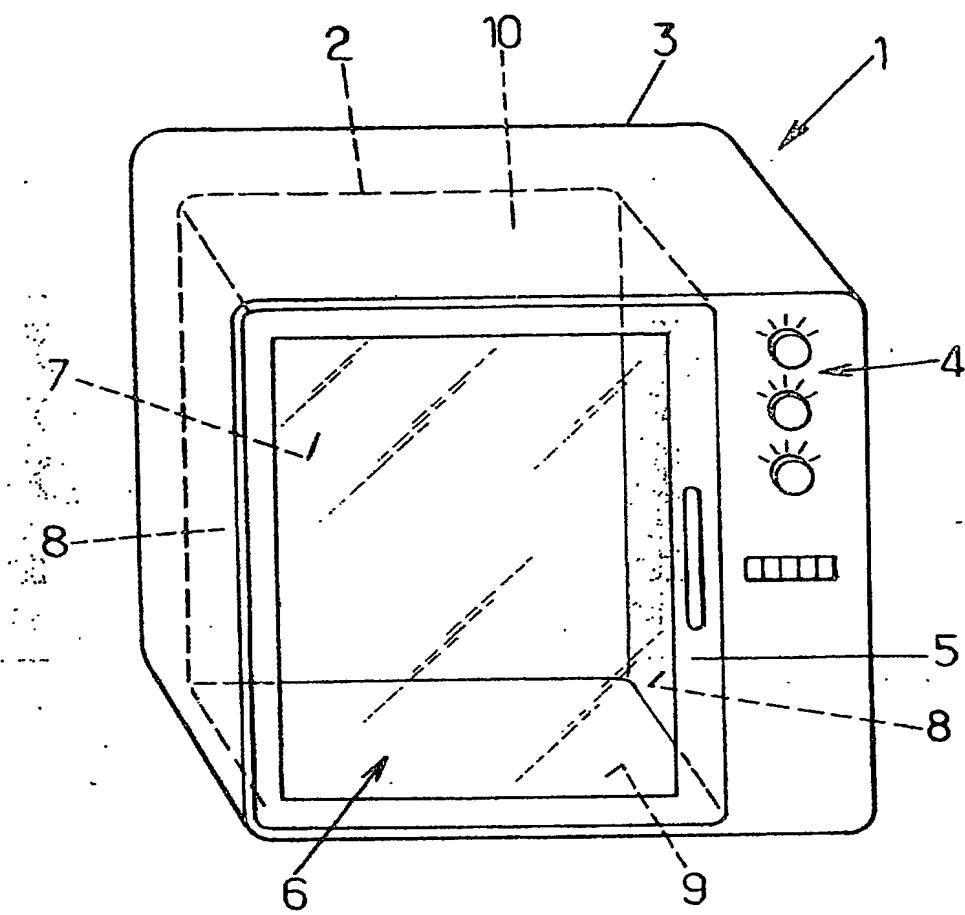


FIG.1.

FIG. 2.

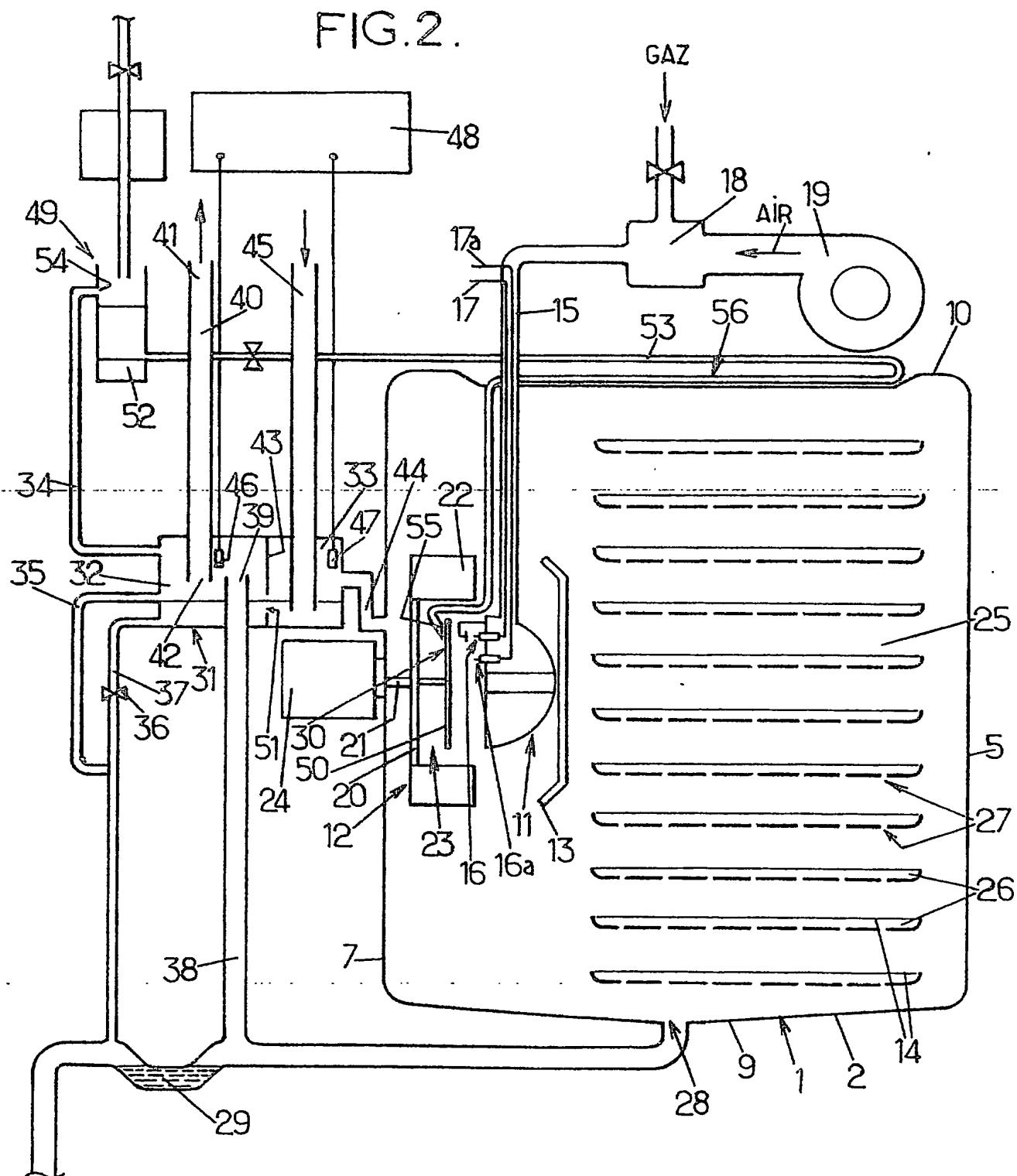


FIG.3.

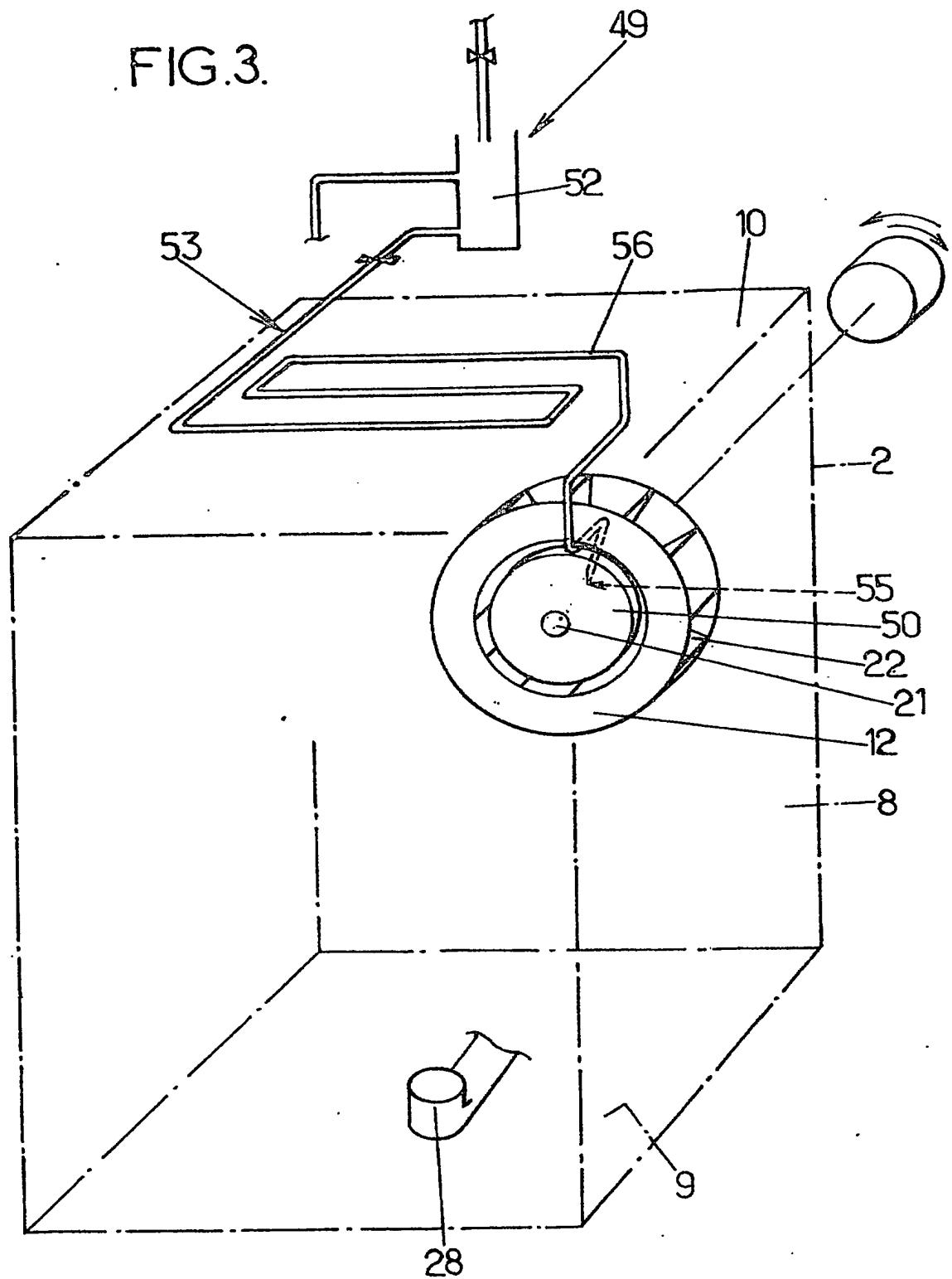


FIG.4.

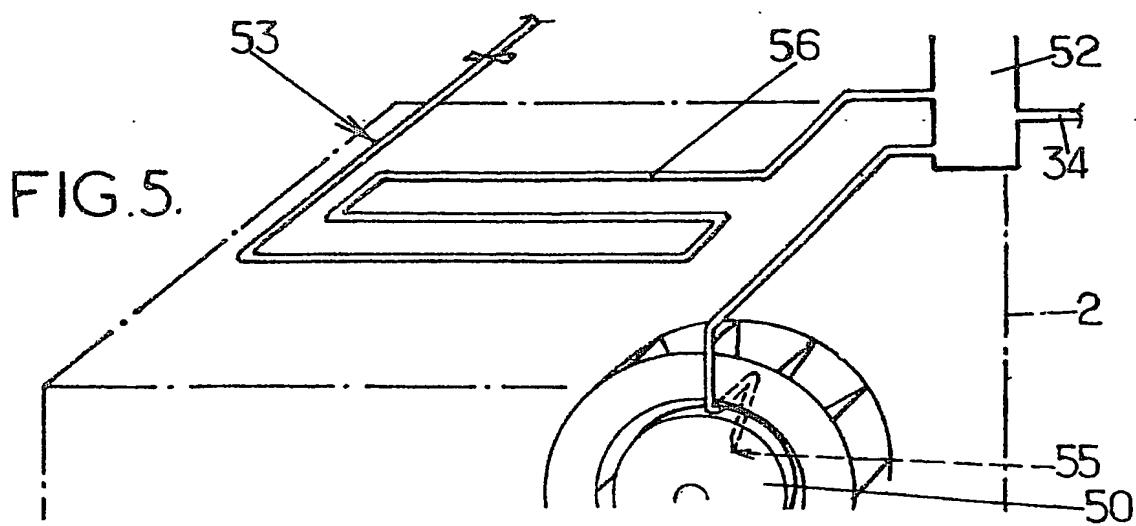
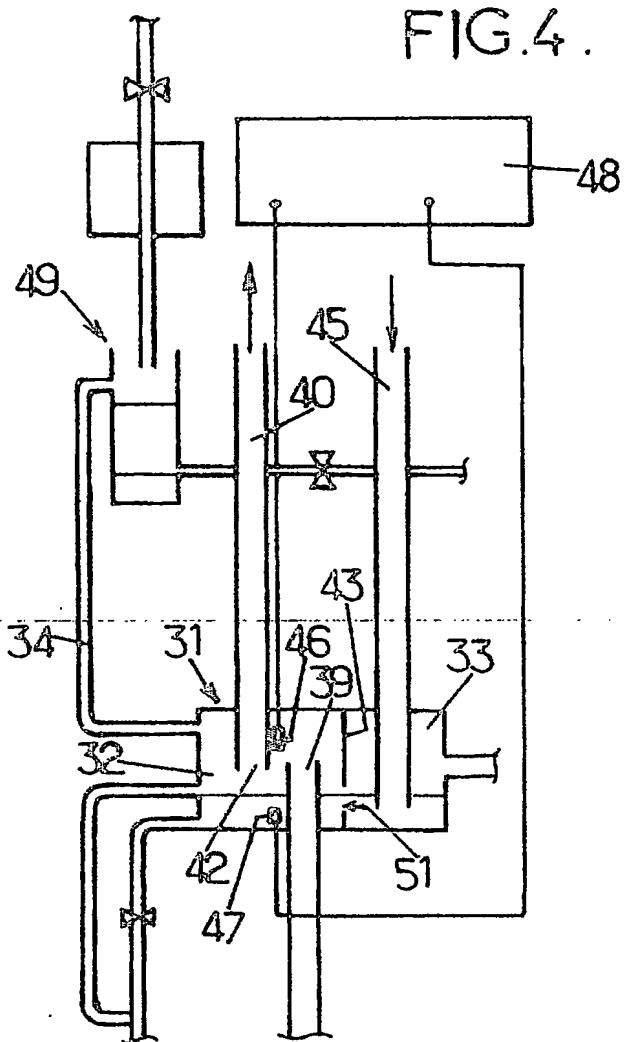


FIG. 6.

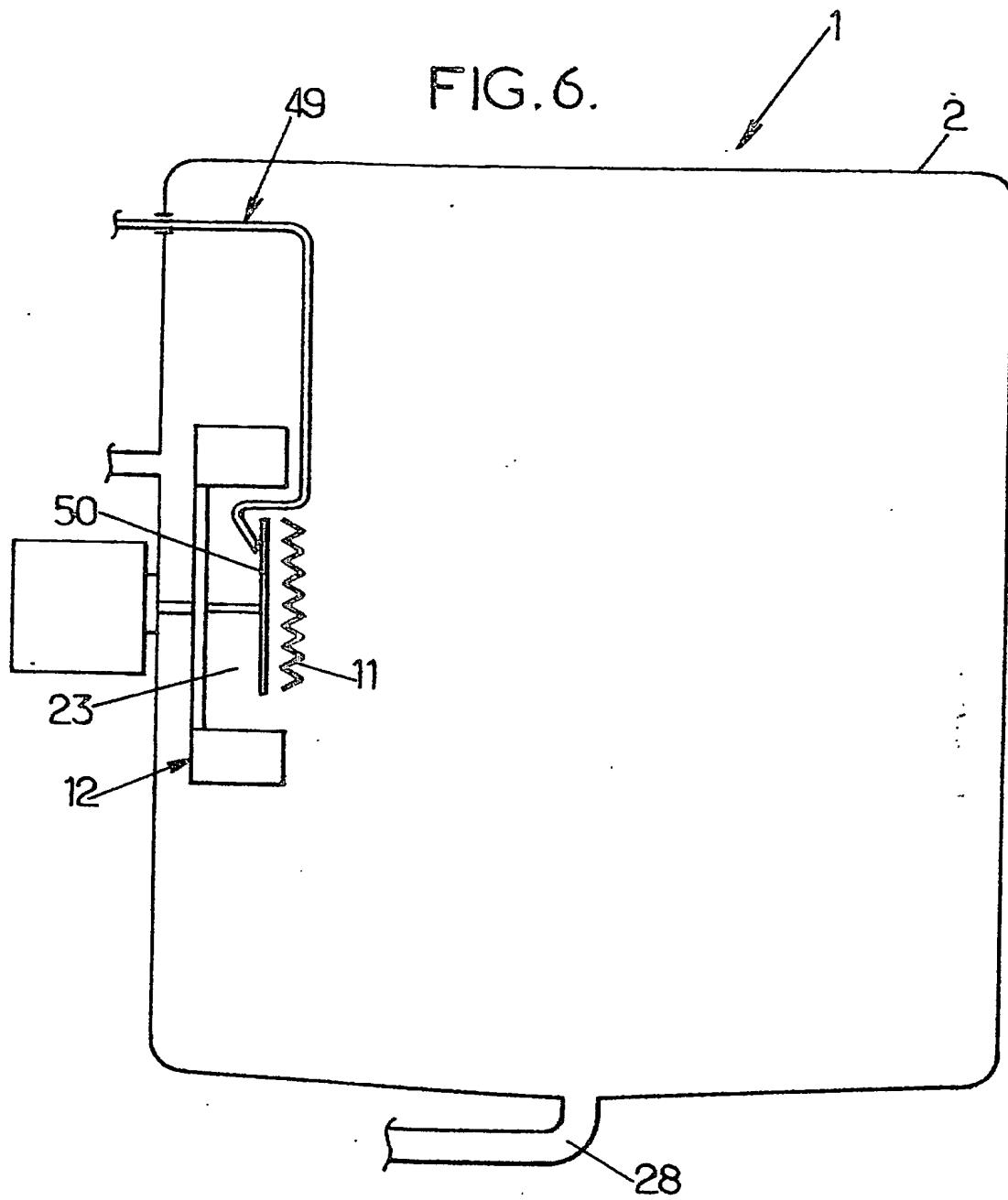


FIG.7.

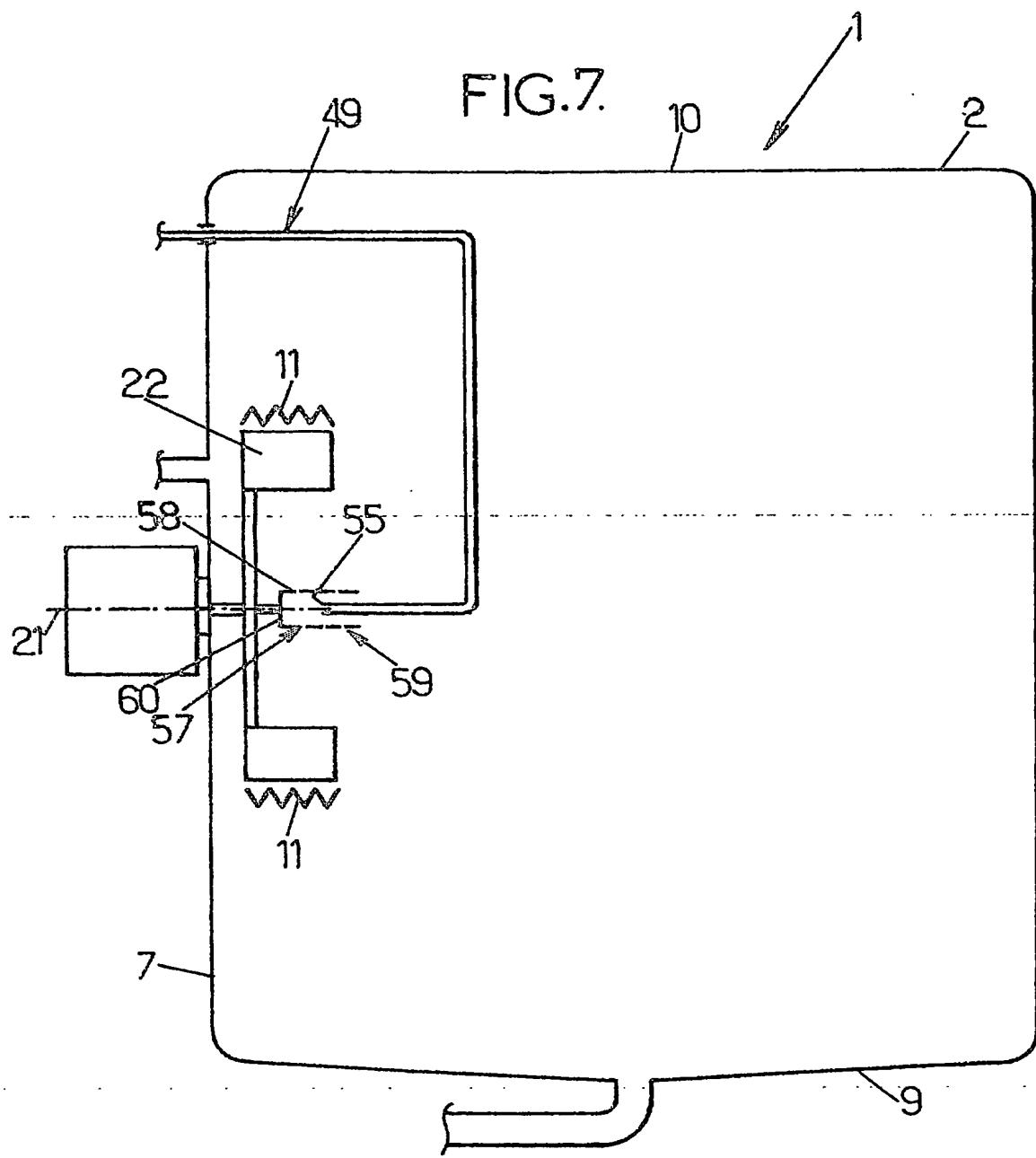
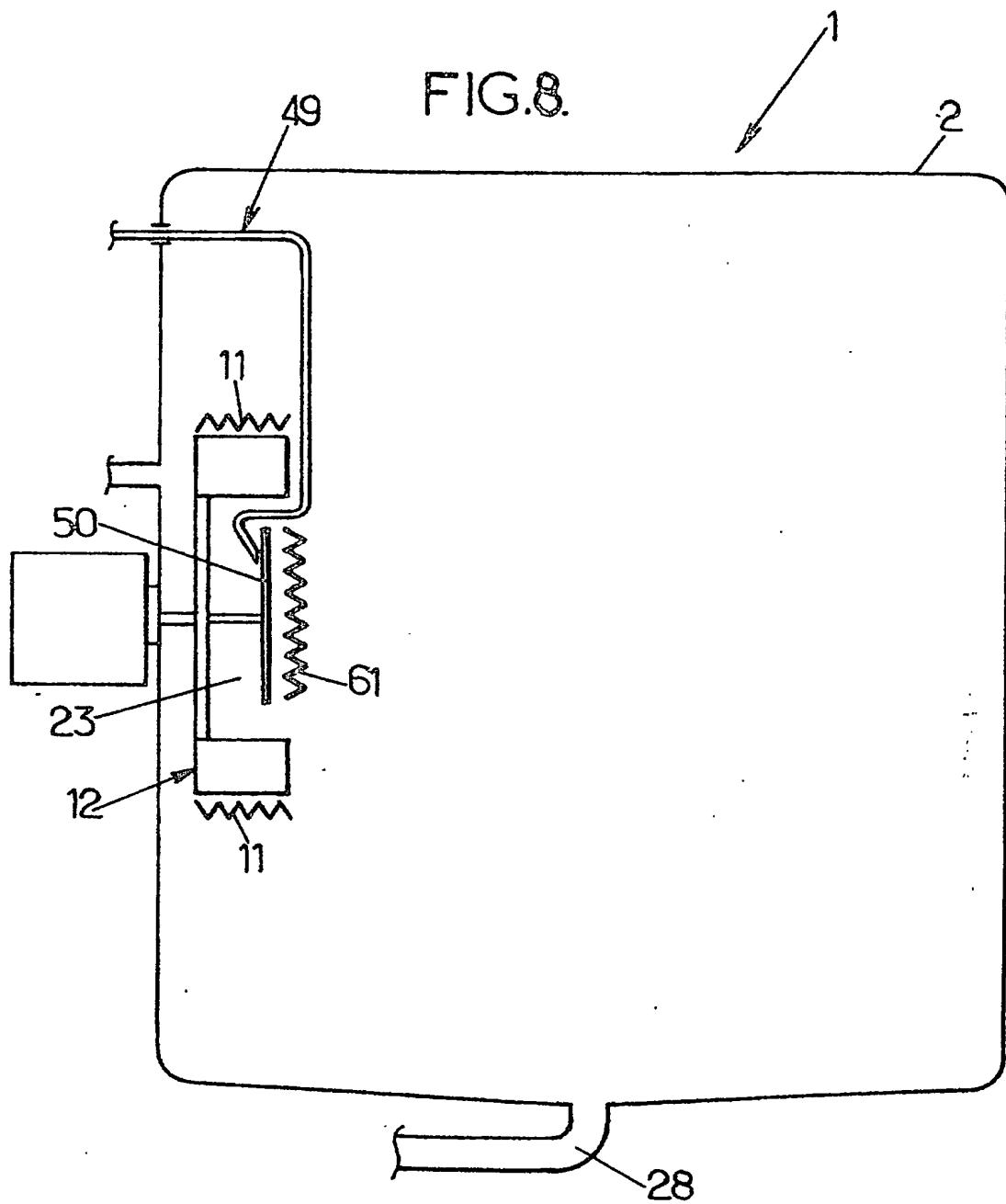


FIG.8.



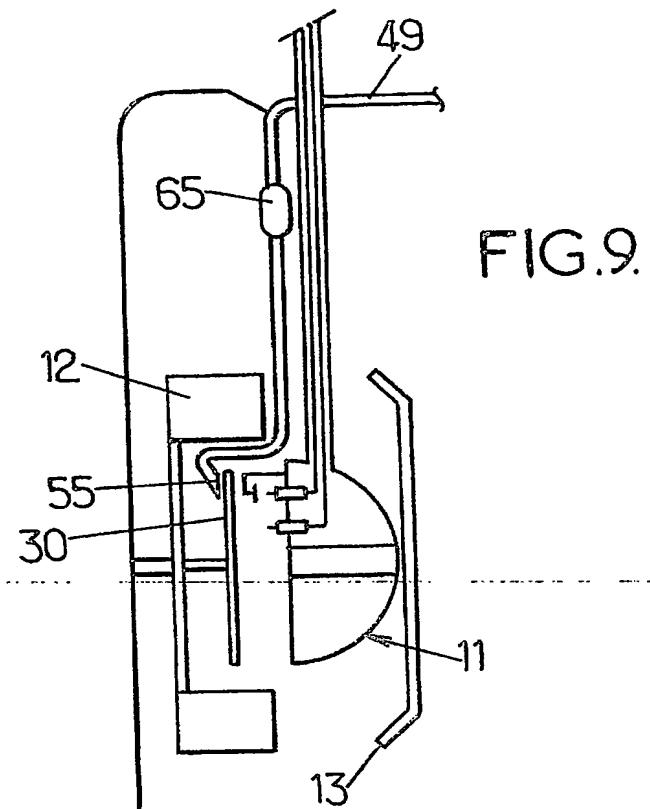
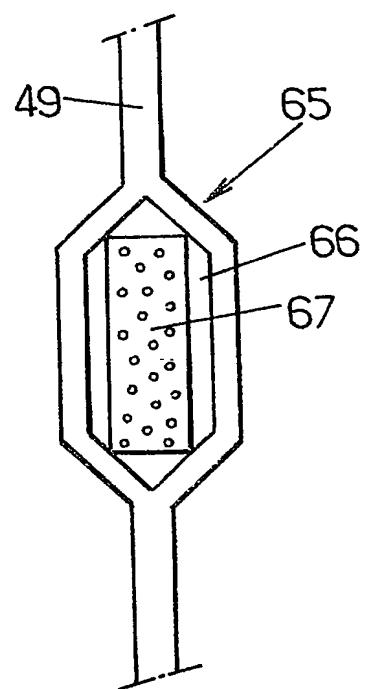


FIG. 10.





INSTITUT
NATIONAL DE
LA PROPRIÉTÉ
INDUSTRIELLE

DÉPARTEMENT DES BREVETS

26 bis, rue de Saint Pétersbourg
75800 Paris Cedex 08
Téléphone : 33 (1) 53 04 53 04 Télécopie : 33 (1) 42 94 86 54

BREVET D'INVENTION

CERTIFICAT D'UTILITÉ

Code de la propriété intellectuelle - Livre VI

INPI
N° 11235*03

DÉSIGNATION D'INVENTEUR(S) Page N° .1./.1.

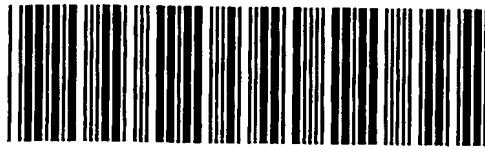
(À fournir dans le cas où les demandeurs et
les inventeurs ne sont pas les mêmes personnes)

Cet imprimé est à remplir lisiblement à l'encre noire

03 113 v7 / 23CS01

Vos références pour ce dossier (facultatif)				
N° D'ENREGISTREMENT NATIONAL		BFF020163 02.16.588		
TITRE DE L'INVENTION (200 caractères ou espaces maximum)				
FOUR POUR LA CUISSON D'ALIMENTS				
LE(S) DEMANDEUR(S) :				
PREMARK FEG L.L.C.				
DESIGNE(NT) EN TANT QU'INVENTEUR(S) :				
1 Nom				
Prénoms		BUJEAU Robert, Fernand		
Adresse	Rue	35, route des Etangs 89113 CHARBUY FRANCE		
	Code postal et ville			
Société d'appartenance (facultatif)				
2 Nom				
Prénoms		FORAY Michel, Georges		
Adresse	Rue	Route des Longevernes 30230 PASSENANS FRANCE		
	Code postal et ville			
Société d'appartenance (facultatif)				
3 Nom				
Prénoms				
Adresse	Rue			
	Code postal et ville			
Société d'appartenance (facultatif)				
S'il y a plus de trois inventeurs, utilisez plusieurs formulaires. Indiquez en haut à droite le N° de la page suivi du nombre de pages.				
DATE ET SIGNATURE(S)		Le 23 décembre 2002		
DU (DES) DEMANDEUR(S)				
OU DU MANDATAIRE				
(Nom et qualité du signataire)		CABINET PLASSERAUD		
Francis BEROGIN				
92-4005				

EP0315037



**This Page is Inserted by IFW Indexing and Scanning
Operations and is not part of the Official Record**

BEST AVAILABLE IMAGES

Defective images within this document are accurate representations of the original documents submitted by the applicant.

Defects in the images include but are not limited to the items checked:

- BLACK BORDERS**
- IMAGE CUT OFF AT TOP, BOTTOM OR SIDES**
- FADED TEXT OR DRAWING**
- BLURRED OR ILLEGIBLE TEXT OR DRAWING**
- SKEWED/SLANTED IMAGES**
- COLOR OR BLACK AND WHITE PHOTOGRAPHS**
- GRAY SCALE DOCUMENTS**
- LINES OR MARKS ON ORIGINAL DOCUMENT**
- REFERENCE(S) OR EXHIBIT(S) SUBMITTED ARE POOR QUALITY**
- OTHER:** _____

IMAGES ARE BEST AVAILABLE COPY.

As rescanning these documents will not correct the image problems checked, please do not report these problems to the IFW Image Problem Mailbox.